



ACQUISTATO IL

"Diavolo e Vento" Marche IGT Rosso 2020

2020

Rosso marchigiano potente



Svinando

La Vigna

Terreno Argilloso tendenzialmente calcareo

Esposizione sud e ovest

Allevamento cordone sperontato, guyot

Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Marche

Uve Montepulciano 95%, Cabernet-Sauvignon 5%

Gradazione 14.5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 3-5 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Selezione particolare delle uve raccolte in cassette. Lunga macerazione con le bucce (20-25 giorni). Il 30% delle uve vengono poste in appassimento, vinificate separatamente ed aggiunte alla partita. Délestage e pressatura soffice.

Sensazioni Di colore rosso rubino intenso, all'olfatto è ampio, complesso, con decisi sentori di spezie, cioccolato, caffè e note di ciliegia matura e mora selvatica. Al gusto è pieno e persistente con una carica tannica fitta, avvolgente e ben equilibrata.

Siamo a Ripatransone, in provincia di Ascoli Piceno, in un borgo che guarda il mare da un'altezza che sfida le convenzioni della viticoltura costiera. Qui la Cantina dei Colli Ripani coltiva le sue vigne su terreni argillosi e scoscesi. Un aneddoto locale racconta che il nome del vino sia un omaggio alle leggende popolari che narrano di correnti d'aria così forti da sembrare dispetti di un diavolo burlone, capaci però di mantenere le uve perfettamente sane e concentrate. Marche IGT Rosso, questa denominazione permette alla cantina di esprimere una creatività senza vincoli eccessivi, puntando tutto sulla qualità assoluta della materia prima. Montepulciano per il 95%, a completare l'opera troviamo un piccolo ma decisivo 5% di Cabernet Sauvignon. Questo tocco internazionale funge da collante, aggiungendo una sfumatura di eleganza e una complessità aromatica che eleva il profilo complessivo della bottiglia. Le uve vengono selezionate con cura certosina e raccolte manualmente in piccole cassette. Il 30% dei grappoli viene posto in appassimento, una tecnica che concentra zuccheri e profumi. Dopo una lunga macerazione sulle bucce di circa 20-25 giorni e l'uso del délestage per estrarre solo i tannini migliori, il vino ottenuto dalle uve appassite viene unito al resto della partita, creando un mix esplosivo di morbidezza e potenza. Alla vista Diavolo e Vento si presenta di un rosso rubino intenso, quasi cupo. Il naso è ampio e profondo: si parte con note decise di cioccolato, caffè appena tostato e spezie dolci, per poi atterrare su un tappeto di ciliegia matura e mora selvatica. In bocca è pieno, avvolgente e decisamente persistente. La carica tannica è fitta ma vellutata, perfettamente bilanciata da un calore alcolico che non stanca mai. E' il vino perfetto per i piatti della domenica. Si sposa bene con un cosciotto di agnello al forno con erbe aromatiche, o con una tagliata di manzo al pepe nero.

Colli Ripani: costruiamo il nostro futuro un passo alla volta. Siamo nelle Marche, nella zona collinare che segue le valli fluviali fino all'Adriatico. E siamo a circa 500 metri di altitudine, pur essendo incredibilmente vicini alla costa. E' qui che si trova la Cantina dei Colli Ripani, una tra le più conosciute e produttive cantine della regione. Fondata nel 1969, la prima vinificazione arriva nel 1977. Può oggi contare sul lavoro di oltre 330 produttori "autoctoni", uniti dalla voglia di valorizzare la produzione vinicola locale e in particolare i buoni vitigni del territorio, come Sangiovese, Montepulciano, Pecorino e Passerina. La Cantina Cooperativa supporta concretamente il lavoro di ogni socio e provvede a coordinare tutte le fasi del processo: dal lavoro nelle campagne alla trasformazione delle materie prime, fino alla commercializzazione del prodotto finale. Questo permette al socio di vedersi riconosciuto un giusto reddito agrario, garantendo la sostenibilità del loro lavoro e la preservazione delle antiche tradizioni.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821